GASTROBACK®

Bedienungsanleitung

VITA-SPIN-FRITTEUSE

Art.-Nr. 42580 Vita-Spin-Fritteuse

Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!
Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!
Nur für den Hausgebrauch!

Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und beachten Sie bitte alle Warnhinweise, die in der Bedienungsanleitung aufgeführt sind.

Inhaltsverzeichnis

Ihre Vita-Spin-Fritteuse kennen lernen 4
Sicherheitshinweise....6
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit....6
Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität 8
Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr....9
Bewegliche Bauteile 9
Technische Daten 10
Eigenschaften Ihrer neuen Fritteuse 10
Sicherheitseinrichtungen....10
Tipps für beste Ergebnisse....11
Vor der ersten Verwendung 13
Bedienung....14
Das Gerät vorbereiten 15
Frittieren 15
Nach der Verarbeitung....17
Hilfe bei Problemen 18
Pflege und Reinigung....19
Das Gerät zerlegen....19
Das Gerät reinigen....20
Das Gerät zusammensetzen 21
Aufbewahrung 22
Entsorgungshinweise....22
Information und Service 23
Gewährleistung/Garantie 23
Rezept 23

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

Wir freuen uns, dass Sie sich für die neue Gastroback Vita-Spin-Fritteuse entschieden haben!

Diese Fritteuse bietet Ihnen alle Vorteile des Frittierens. Zusätzlich entfernt dieses Gerät nach dem Garen durch eine Zentrifugiereinrichtung überschüssiges Öl. Dadurch kann der Fettanteil der fertigen Lebensmittel um bis zu 55% gesenkt werden. Die Lebensmittel werden dadurch bekömmlicher. Die genaue, schnelle und zuverlässige Temperatureinstellung macht die Verwirklichung der raffiniertesten Menü-Ideen möglich. Da Sie den Deckel beim Absenken des Frittiersiebes geschlossen halten können, bleibt auch der Arbeitsplatz weitgehend sauber von lästigen Ölspritzern.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Sie können am schnellsten alle Vorteile Ihrer neuen Fritteuse nutzen, wenn Sie sich vor Inbetriebnahme über alle Eigenschaften informieren!

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Fritteuse.
Ihre Gastroback GmbH

IHRE VITA-SPIN-FRITTEUSE KENNEN LERNEN

Deckel mit Sichtfenster, Filteröffnung und Griffen zum Öffnen

Entriegelungstaste – drücken Sie hier, um das Frittiersieb anzuheben.

Riegel des Ölbehälters

Öffnungstaste – drücken Sie hier, um den Deckel zu öffnen.

Kochzeit-Timer – wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton.

Steuereinheit – heizt und regelt die Temperatur.

Temperatur-Kontrollleuchte – verlischt, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Temperatur-Wählschalter – stellen Sie hier die gewünschte Temperatur ein.

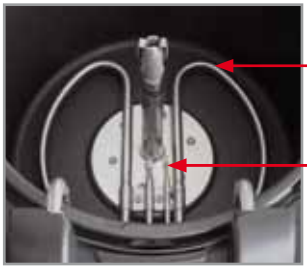
Netzkontrollleuchte

Gerätegehäuse

Luftschlitze

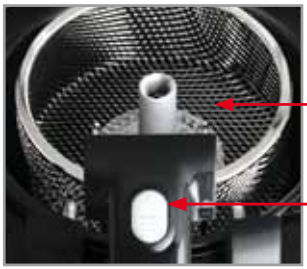
Geschwindigkeits-Schalter – wählen Sie hier die Geschwindigkeit der Zentrifuge.

SPIN-Timer – schaltet die Zentrifuge für die gewählte Dauer ein.



Heizstäbe – müssen während des Betriebs immer mit Öl bedeckt sein.

Temperatursensor



Frittiersieb – legen Sie hier die Lebensmittel ein.

Henkel des Frittiersiebs

Hebel für den Ausbau

Anschluss für die Steuereinheit

Tropfschale – verhindert, dass Öl und Kondenswasser beim Öffnen des Deckels herunter tropfen.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte vor dem Gebrauch des Gerätes alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der darin angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, bewegliche Bauteile, hohe Temperaturen und Feuer führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden.

Diese Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Geräts. Geben Sie das Gerät nicht ohne diese Anleitung an Dritte weiter.

Reparaturen und technische Wartung am Gerät dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an Ihren Händler. Fragen zum Gerät beantwortet: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Telefon: (04165) 22250

Allgemeine Hinweise zur Sicherheit

• Nur für den Betrieb in Innenräumen und für den Gebrauch im Haushalt. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten oder nassen Bereichen. Verwenden Sie das Gerät nicht in Booten oder fahrenden Fahrzeugen. Verwenden Sie nur Bauteile, Zubehöre und Ersatzteile für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile und Zubehöre können während des Betriebes brechen, schmelzen, sich verformen und zur Überhitzung führen sowie Sachschäden und Personenschäden verursachen.

• Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und Zubehöre sowie das Netzkabel des Gerätes auf Beschädigungen (Beispiel: Verformung, Verfärbung, Brüche, Risse, Korrosion an den Steckkontakten des Steckers). Niemals das Gerät betreiben, wenn Bauteile beschädigt sind oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten, oder sich das Gerät überhitzt oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, eingedrungene Flüssigkeiten). Ziehen Sie dann sofort den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren.

• Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, feuchtigkeits-, fett- und hitzebeständig, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein.

• **Die Dämpfe siedenden Öls sind brennbar und können Feuer fangen!** Halten Sie während des Betriebs jedwede Art von Zündquelle (Beispiel: brennende Zigaretten, Kerzen, Funken) von dem Gerät fern, um eine Gefährdung durch Feuer zu vermeiden. Wenn das Öl Feuer fangen sollte, dann ziehen Sie **SOFORT** den Stecker aus der Steckdose und schließen Sie den Deckel des Gerätes, um das Feuer zu ersticken. **Versuchen Sie niemals, brennendes Öl mit Wasser zu löschen!** Wasser verdampft in heißem Öl explosionsartig und führt zu einer zusätzlichen Gefährdung durch heiße, brennende Spitzer. Verwenden Sie einen Pulverlöscher oder eine Löschdecke. Rufen Sie die Feuerwehr!

• Halten Sie das Gerät und den Arbeitsbereich stets trocken und sauber und wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. Niemals während des Betriebes Tücher, Servietten oder andere Gegenstände unter oder auf das Gerät legen, um Personen- und Sachschäden durch Feuer, elektrischen Schlag und Hitze zu vermeiden. Niemals das Gerät oder das heiße Frittier-

sieb über ein Netzkabel oder hitze-, fett- oder feuchtigkeitsempfindliche Oberflächen oder an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche oder auf geneigte Unterlagen stellen.

• Das Gerät vibriert während des Betriebes der Zentrifuge und könnte daher über die Arbeitsfläche wandern. Lassen Sie auf allen Seiten des Geräts mindestens 30 cm Abstand zur Kante der Arbeitsfläche sowie zu Einrichtungsgegenständen, anderen Geräten und empfindlichen Gegenständen, um Schäden durch Hitze und Spritzer zu vermeiden, unbehindert arbeiten zu können und um zu vermeiden, dass das Gerät herunter fällt. Lassen Sie über dem Gerät mindestens 1 m frei. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für haushaltsübliche Mengen von Lebensmitteln, die zum Verzehr geeignet sind. Schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Störungen während des Betriebes auftreten (Beispiel: der Motor der Zentrifuge bleibt stecken, Flüssigkeit läuft aus, Überhitzung).

• Um eine Gefährdung durch Feuer zu vermeiden: Niemals brennbare Flüssigkeiten (Beispiel: alkoholhaltige Getränke) in das Gerät füllen. Niemals während des Betriebs brennbare Gegenstände oder brennbare Flüssigkeiten (Beispiel: hochprozentige alkoholische Getränke) direkt neben das Gerät stellen oder legen.

• Dieses Gerät ist **NICHT** geeignet für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkter Wahrnehmung oder verminderten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt und/oder bei der Bedienung angeleitet werden. **Niemals Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!** Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, frostfreien, für kleine Kinder unzugänglichen Ort auf. Niemals das Gerät oder seine Bauteile unbeaufsichtigt lassen, wenn sie für kleine Kinder zugänglich sind.

• Niemals in den Innenraum des Gerätes (Ölbehälter oder Frittiersieb) greifen oder irgendwelche Fremdkörper (Beispiel: Tücher, Kochbesteck) in den Innenraum des Gerätes halten oder legen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Niemals das Gerät oder Teile davon in, auf oder in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Grill, Feuer) bringen. Niemals die Bauteile des Gerätes für andere Geräte oder Zwecke verwenden. **Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten, dass Sie das Gerät vollständig und richtig nach den Anleitungen in diesem Heft zusammengesetzt haben.** Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät niemals Gewalt an.

• Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät verwenden (Beispiel: Messer, Gabeln). Entnehmen Sie die Lebensmittel nach dem Garen zum Beispiel mit einer Grillzange.

• Arbeiten Sie möglichst immer mit geschlossenem Deckel. Besonders beim Absenken frischer, feuchter Lebensmittel in das heiße Öl kann das Öl stark schäumen und spritzen und große Mengen heißer Dampf können entweichen. Während des Betriebes und kurz danach kann auch bei geschlossenem Deckel heißer Dampf aus der Filteröffnung und unter dem Deckel hervor kommen. Halten Sie während des Betriebs niemals irgendwelche Körperteile oder empfindliche Gegenstände über das Gerät. Achten Sie beim Öffnen des Deckels immer darauf, sich nicht am austretenden Dampf und Spritzern zu verbrühen.

• Niemals den Ölbehälter über die MAX-Füllmarke füllen. Andernfalls kann die Zentrifuge nicht richtig arbeiten und beschädigt werden. Außerdem könnte besonders beim Absenken der Lebensmittel in das Öl Flüssigkeit aus dem Ölbehälter auslaufen. Wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten immer sofort ab. Sollten Flüssigkeiten über oder in das Gerät gelaufen sein, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Füllen Sie den Ölbehälter immer mindestens bis zur MIN-Füllmarke auf, um eine Überhitzung zu vermeiden.

• Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (Temperatur-Wählschalter auf MIN, SPIN-Timer auf 0), ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät bewegen, oder reinigen und wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Fassen Sie das Gerätegehäuse immer an beiden Seiten unten an, wenn Sie das Gerät bewegen wollen. Niemals das Gerät am Henkel des Frittiersiebes, am Deckel oder Netzkabel halten, um es zu bewegen. Legen Sie keine harten, schweren Gegenstände auf das Gerät oder seine Bauteile und Zubehöre.

• Niemals das Gerät und seine Bauteile mit Scheuermitteln oder harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) reinigen. Niemals scharfe Reinigungsmittel (Beispiel: Bleiche) für die Reinigung verwenden. Niemals die Steuereinheit, das Gerätegehäuse oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder stellen oder Flüssigkeiten darüber gießen, um eine Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden. **Niemals die Steuereinheit, das Gerätegehäuse oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.**

• Lassen Sie keine Lebensmittel auf dem Gerät antrocknen. Bewahren Sie das Öl **NICHT** im Ölbehälter des Gerätes auf. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung gemäß der Anleitung in diesem Heft (siehe: ›Pflege und Reinigung‹). Halten Sie das Gerät und alle seine Teile stets sauber.

- Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt und ähnlichen Orten gedacht, wie:
  – Küchenzeilen für Angestellte in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
  – Bauernhäusern
  – durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnbezirk ähnlichen Umgebungen
  – Pensionen

Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität

Das Gerät wird elektrisch betrieben und darf nur an eine Schukosteckdose mit den richtigen Nennwerten (230 V bei 50 Hz; Wechselstrom) angeschlossen werden. Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer geeigneten Steckdose auf, die für mindestens 16 A getrennt von anderen Stromverbrauchern abgesichert ist, um eine Überlastung der Stromversorgung zu vermeiden. Außerdem sollte die Steckdose über einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.

Stromversorgungen im Ausland erfüllen die genannten Voraussetzungen eventuell nicht. Da im Ausland zum Teil abweichende Normen für Stromversorgungen gelten, können wir das Gerät nicht für alle möglichen Stromversorgungen konstruieren und testen. Wenn Sie das Gerät im Ausland betreiben wollen, dann vergewissern Sie sich bitte zuerst, dass ein gefahrloser Betrieb dort möglich ist.

• Verwenden Sie keine Verländerungskabel, Zeitschaltuhren, Fernbedienungen oder Tischsteckdosen.

• Behandeln Sie das Netzkabel stets sorgsam. Wickeln Sie das Netzkabel immer vollständig ab, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Niemals das Gerät über ein Netzkabel stellen. Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen und scharfen Kanten. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen. Sorgen Sie dafür, dass niemand das Gerät am Netzkabel herunterziehen oder über das Kabel stolpern kann. Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen oder das Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten. Fassen Sie am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.

• Zum Ausschalten des Geräts: Drehen Sie den Temperatur-Wählschalter zuerst auf MIN und dann den SPIN-Timer auf 0. Ziehen Sie danach den Netzstecker aus der Steckdose.

• **Niemals Flüssigkeiten über das Gerätegehäuse, das Netzkabel oder die Steuereinheit laufen lassen.** Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Flüssigkeiten ausgelaufen sind. Reinigen Sie das Gerät danach und lassen Sie es mindestens 1 Tag trocknen (siehe: ›Pflege und Reinigung‹).

Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr

Die Fritteuse dient zum Erhitzen von Öl auf Temperaturen bis zu 195 °C. Es dauert mehrere Stunden, bis der Inhalt des Ölbehälters abgekühlt ist. Denken Sie bitte stets daran, um Verbrühungen und Schäden zu vermeiden.

• Außer dem Inhalt können auch Deckel, Frittiersieb, Steuereinheit und Außenseiten des Gerätes beim Betrieb und einige Zeit danach sehr heiß sein. Während des Betriebes und kurz danach könnte heißer Dampf am Deckel entweichen. Das heiße Öl kann aufgrund der extrem hohen Temperaturen schwerste Verbrennungen und Sachschäden verursachen.

• Niemals während oder kurz nach dem Betrieb die heißen Geräteteile mit Ihrem Körper oder hitzeempfindlichen Gegenständen berühren. Fassen Sie die Bauteile des Gerätes während des Betriebes und einige Zeit danach immer nur an den Griffen und Bedienungselementen an.

• Niemals das Gerät oder den Ölbehälter bewegen, so lange das Gerät und/oder das Öl noch heiß sind. Warten Sie immer, bis das Gerät und Öl abgekühlt sind, bevor Sie das Gerät bewegen, ausleeren oder reinigen. Niemals das heiße Frittiersieb auf hitzeempfindlichen Oberflächen abstellen.

• Auch bei korrekt geschlossenem Deckel kann während des Betriebes und einige Minuten nach dem Ausschalten Dampf entweichen. Unter dem Deckel kann sich heißes Kondenswasser sammeln und beim Öffnen des Deckels heruntertropfen. Achten Sie auf heißen Dampf und Kondenswasser, um sich nicht zu verbrennen, wenn Sie den Deckel öffnen.

• **NIEMALS hochprozentige alkoholische Getränke (Beispiel: Glühwein, Grog) oder alkoholhaltige Lebensmittel mit dem Gerät erhitzen, um eine Gefährdung durch Explosion und Feuer zu vermeiden.**

Bewegliche Bauteile

Die Zentrifuge des Gerätes arbeitet nur, wenn der Deckel geschlossen und eingerastet ist und das Frittiersieb in der oberen Position steht. Versuchen Sie niemals, diese Sicherheitseinrichtungen außer Funktion zu setzen. Wenn die Zentrifuge trotz korrekter Bedienung nicht arbeitet, dann schalten Sie das Gerät AUS (Temperatur-Wählschalter auf MIN, SPIN-Timer auf 0) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen und reparieren.

Während des Zentrifugierens kann das Gerät heftig vibrieren und sich dadurch über der Arbeitsfläche bewegen. Schaffen Sie ausreichend Platz auf allen Seiten. Niemals das Gerät an die Kante der Arbeitsfläche stellen. Wenn sich das Gerät zur Kante der Arbeitsfläche bewegt, dann schalten Sie die Zentrifuge sofort AUS (SPIN-Timer auf 0). **Versuchen Sie NIEMALS, das Gerät wieder an seinen Platz zurückzustellen, wenn das Öl im Ölbehälter noch heiß ist! Andernfalls könnte heißes Öl auslaufen und zu schwersten Verletzungen und Sachschäden führen.**

TECHNISCHE DATEN

Modell:	Art.-Nr. 42580 Vita-Spin-Fritteuse
Stromversorgung:	230-240 V Wechselstrom, 50/60 Hz
Maximale Leistungsaufnahme:	2000 W
Länge des Netzkabels:	ca. 1 m
Gewicht:	ca. 4,65 kg
Abmessungen:	ca. 25,5 cm x 35.0 cm x 25.5 cm (Breite x Tiefe x Höhe)
Fassungsvermögen:	2,3 Liter

EIGENSCHAFTEN IHRER NEUEN FRITTEUSE

Das Frittieren ist eine schonende Art, auch empfindliche Lebensmittel zu garen, die bei anderen Verfahren leicht anhängen oder verbrennen. Ihre neue Fritteuse erhitzt dazu Speiseöl auf eine beliebig bis zu 195 °C wählbare Temperatur. Durch die genaue Einhaltung der Temperatur erhalten Sie stets die optimalen Ergebnisse. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, können die Lebensmittel in dem heißen Öl schwimmend von allen Seiten gleichmäßig gegart werden.

Der Nachteil dieser Garmethode ist jedoch der für gewöhnlich hohe Fettanteil der fertigen Gerichte. Um überschüssiges Öl nach dem Garvorgang zu entfernen, ist Ihre neue Fritteuse jedoch mit einer Zentrifugier-Einrichtung ausgerüstet. Auf diese Weise können Sie den Fettanteil der fertigen Gerichte um etwa ein Drittel senken. Die Gerichte werden dadurch bekömmlicher und enthalten weniger Kalorien.

Sicherheitseinrichtungen

WARNUNG: Ihre neue Fritteuse ist zu Ihrem Schutz mit einer Reihe von Sicherheitseinrichtungen ausgerüstet. Versuchen Sie niemals, die Sicherheitsverriegelungen zu beschädigen oder außer Funktion zu setzen! Versuchen Sie niemals, das Gerät mit anderen als den vorgesehenen Bauteilen zu betreiben (Beispiel: Ölbehälter, Frittiersieb).

Überhitzungsschutz

An der Rückseite der Steuereinheit befindet sich ein Überhitzungsschutz-Schalter, der die Heizstäbe bei Überhitzung automatisch ausschaltet. Wenn das Gerät die eingestellte Temperatur nicht erreicht, dann könnte der Überhitzungsschutz aktiv sein. Dies kann zum Beispiel durch zu wenig Öl im Ölbehälter ausgelöst werden. So machen Sie das Gerät wieder betriebsbereit:

1. Schalten Sie das Gerät AUS (Temperatur-Wählschalter auf MIN) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie, bis das Gerät und das Öl abgekühlt sind.
2. Öffnen Sie den Deckel.

WICHTIG: Denken Sie daran, dass Öl von Frittiersieb und Heizstäben tropfen kann, wenn Sie diese Bauteile aus dem Gerät nehmen.

3. Nehmen Sie das Frittiersieb heraus und stellen Sie es zum Beispiel auf einem flachen Teller ab.

4. Nehmen Sie die Steuereinheit heraus (siehe: ´Das Gerät zerlegen`). Auf der Rückseite (dem Gerät zugewandte Seite) befindet sich ein kleiner roter Druckknopf.

5. Drucken Sie auf den roten Druckknopf.

6. Vergewissern Sie sich, dass der Ölstand im Ölbehälter zwischen den MIN- und MAX-Füllmarken liegt. Danach können Sie die Steuereinheit und das Frittiersieb wieder einsetzen und das Gerät ganz normal in Betrieb nehmen (siehe: ´Bedienung`).

Wenn der Überhitzungsschutz ohne ersichtlichen Grund nach kurzer Zeit wieder ansprechen sollte, dann schicken Sie das Gerät in eine autorisierte Fachwerkstatt zur Reparatur.

Stromversorgung der Steuereinheit

Die Steuereinheit wird über einen Anschluss am Gerätegehäuse versorgt. Dadurch arbeitet das Gerät nur mit korrekt installierter Steuereinheit.

Sicherheitsverriegelungen

Der Ölbehälter wird durch einen Riegel im Gerät gesichert. Nur wenn der Riegel geschlossen ist, kann der Deckel des Geräts geschlossen werden.

Um Verletzungen und Schäden durch Spritzer zu vermeiden, arbeitet die Zentrifuge nur bei geschlossenem Deckel. Außerdem muss das Frittiersieb in der oberen Position stehen.

Feuerfester Filter im Deckel

Die Dämpfe siedenden Öls sind brennbar und können in Gegenwart von Zündquellen (Beispiel: brennende Zigaretten, Kerzen) Feuer fangen! Diese Gefahr besteht beim Erhitzen von Öl generell. Um eine Gefährdung jedoch so weit wie möglich zu vermindern, ist das Gerät mit einem feuerfesten Filter im Deckel ausgerüstet, der Spritzer und Dämpfe zumindest teilweise zurück hält und verringert das Risiko, dass die Dämpfe im Gerät mit der Raumluft ein zündfähiges Gemisch bilden.

WARNUNG: Verwenden Sie ausschließlich die vorgesehenen Filtereinsätze für das Gerät. Betreiben Sie das Gerät niemals mit ungeeigneten Filtereinsätzen, um eine Gefährdung durch Feuer zu vermeiden!

Rutschfeste Matten und Saugnäpfe

Der Boden des Gerätes ist mit rutschfesten Matten belegt. Zusätzlich steht das Gerät auf vier Saugnäpfen, die auf glatten Oberflächen für einen sicheren Stand sorgen. Dadurch werden die Schwingungen des Gerätes während des Zentrifugierens im Allgemeinen gut abgefangen. Damit diese Sicherheitseinrichtungen wirksam werden, muss die Unterlage glatt, eben, trocken und fettfrei sein. Rechnen Sie aber immer damit, dass das Gerät sich auf der Unterlage bewegt und stellen Sie es in ausreichendem Abstand zur Kante der Arbeitsfläche auf. Beaufsichtigen Sie das Gerät während des Betriebes.

Tipps für beste Ergebnisse

Verwenden Sie nur Öle, die zum Frittieren geeignet sind (Beispiel: Maisöl, Erdnussöl, Rapsöl). Minderwertige Öle enthalten häufig noch zu viele Rückstände von Eiweiß und Kohlehydraten und verbrennen bei hohen Temperaturen. Einige mehrfach ungesättigten Öle (Beispiel: manche Salatöle) neigen ebenfalls dazu, sich bei hohen Temperaturen vorzeitig zu zersetzen.

Die Verwendung fester Frittierfette (Beispiel: Palmin, Kokosfett) sollten Sie vermeiden, da Sie das Fett zuerst in einem Topf schmelzen müssten, bevor Sie es in den Ölbehälter des Gerätes geben und die Reinigung des Gerätes würde erheblich erschwert.

Um eine vorzeitige Alterung des Öls zu verhindern, sollten Sie kein Salz oder Gewürze in

das Öl geben. Salzen und würzen Sie auch die Lebensmittel nach Möglichkeit erst nach dem Frittieren. Andernfalls sollten Sie das Öl häufiger wechseln.

Als Faustregel sollten Sie das Öl bei normaler Verwendung nach etwa 8 bis 12 Verwendungen wechseln. Das hängt allerdings auch von der Art der Lebensmittel ab, die Sie damit frittieren. Stellen Sie das Öl bei Bedarf bis zur nächsten Verwendung in den Kühlschrank. Bewahren Sie es **NICHT** im Gerät auf.

Das Frittiersieb ist für das Frittieren von feuchtem Teig ungeeignet (Beispiel: Berliner). Der Teig würde sich im Frittiersieb verfangen und die Poren verstopfen. Dadurch kann das Öl nicht mehr zirkulieren. Außerdem ist es schwierig, das verstopfte Frittiersieb wieder zu reinigen. Für derartige Rezepte arbeiten Sie am besten zunächst ohne Frittiersieb und lassen den Deckel geöffnet. Achten Sie dabei unbedingt darauf, dass das Öl schäumen und spritzen könnte während Sie den Teig in das heiße Fett geben. Frittieren Sie die Lebensmittel zunächst in kleinen Portionen, bis sich eine feste Kruste gebildet hat. Setzen Sie dann das Frittiersieb ein und frittieren Sie die vorgegarten Teile bis zur gewünschten Beschaffenheit. Danach können Sie die Zentrifuge mit der Geschwindigkeit LOW ausprobieren.

Verwenden Sie für empfindliche und weiche Lebensmittel bevorzugt die niedrige Geschwindigkeit (LOW) und kurze Garzeiten. Wenn gewünscht, dann probieren Sie danach die hohe Geschwindigkeit (HIGH) kurz aus.

Auch für schwere, größere Lebensmittelstücke sollten Sie bevorzugt mit der niedrigen Geschwindigkeit arbeiten (Beispiel: Rindfleisch-Stücke). Andernfalls könnte das Gerät zu stark vibrieren. Schneiden Sie zu große Stücke kleiner. Verteilen Sie die Stücke möglichst gleichmäßig im Frittiersieb.

Starke Vibrationen des Gerätes während des Zentrifugierens können verschiedene Ursachen haben:

- ungleichmäßige Verteilung der Lebensmittelstücke im Frittiersieb;
- das Frittiersieb ist überfüllt;
- zu große Stücke (Beispiel: ganze Hähnchenschenkel, Hähnchenbrust).

Schneiden Sie die Lebensmittel vor dem Frittieren in 2 bis 3 kleinere Stücke. Verteilen Sie die Stücke möglichst gleichmäßig im Frittiersieb. Beachten Sie dazu unbedingt die Mengenangaben in untenstehender Tabelle. Das Überfüllen oder falsche Beladen des Frittiersiebes kann zur Gefährdung durch heißes Öl führen!

Trocknen Sie feuchte Lebensmittel vor dem Garen. Sie können gefrorene Lebensmittel direkt in die Friteuse geben. Entfernen Sie jedoch zuerst Reste von Eis. Lassen Sie gefrorene Lebensmittel vor dem Garen nicht an der Luft stehen. Andernfalls bildet sich eine Eisschicht auf den Lebensmitteln, wodurch das Öl beim Eintauchen extrem schäumt und spritzt.

Die folgende Tabelle mit Garzeiten und Temperaturen dient lediglich als Orientierungshilfe. Sie sollten die eingetragenen Werte an die verwendeten Mengen und die gewünschte Beschaffenheit anpassen.

Lebensmittel	Menge (Gramm)	Temp. (° C)	Garzeit (Minuten)	Geschwindigkeit	Zentrifugier-Zeit (Minuten)
Frische Pommes frites	400	180	7-9	HIGH (hoch)	1
Gefrorene Pommes frites	450	190	5-7	HIGH (hoch)	1
Hähnchen-Stücke / Schenkel	400	170	9-14	LOW (niedrig)	1
Hähnchen-Flügel	500	160	7-9	HIGH (hoch)	1
Hähnchenbrust	450	170	7-11	LOW (niedrig)	1
Shrimps (mit Schale)	350	160	3-4	HIGH (hoch)	3/4
Shrimps (ohne Schale)	300	160	2-3	HIGH (hoch)	3/4
Fischfilet	400	160	5-9	LOW (niedrig)	3/4
Gefrorene Zwiebelringe	200	150	2-4	HIGH (hoch)	1/2
Pilze	200	140	2-3	HIGH (hoch)	3/4

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

WARNUNG: Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder den Bauteilen des Gerätes oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!

1. Nehmen Sie das Gerät und alle Bauteile vorsichtig aus der Verpackung.

2. Vergewissern Sie sich, dass alle Bauteile vorhanden und unbeschädigt sind (siehe: ´Ihre Vita-Spin-Fritteuse kennen lernen`).

3. Entfernen Sie vor der Verwendung unbedingt alle Verpackungen und Werbematerialien vom Gerät. Entfernen Sie aber **NICHT** das Typenschild des Gerätes. Vergewissern Sie sich besonders, dass keine Fremdkörper (Beispiel: Packmaterial) im Ölbehälter oder Frittiersieb stecken.

WARNUNG: Schalten Sie das Gerät immer zuerst aus (Temperatur-Wählschalter auf MIN), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät reinigen. Niemals Gerätegehäuse, Steuereinheit oder Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder Flüssigkeiten darüber gießen. Niemals Gerätegehäuse, Steuereinheit oder Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.

4. Reinigen Sie das Gerät und seine Bauteile vor der ersten Verwendung und nach jeder längeren Lagerung (siehe: ›Pflege und Reinigung‹).

BEDIENUNG

WARNUNG: Achten Sie zu jeder Zeit darauf, dass das Gerät und alle seine Bauteile und Zubehöre **für kleine Kinder unzugänglich** sind.

Das Gerät dient zum Erhitzen von Lebensmitteln. Die Außenseiten des Gerätes (besonders der Deckel) und der Inhalt werden deshalb sehr heiß.

Die Dämpfe siedenden Öls sind brennbar und können in Gegenwart von Zündquellen (Beispiel: brennende Zigaretten, Kerzen, Funken) Feuer fangen! Halten Sie während des Betriebs alle Gegenstände, die Funken und offenes Feuer erzeugen, in ausreichendem Abstand vom Gerät. Um eine Gefährdung durch Feuer so weit wie möglich zu vermindern, ist das Gerät mit einem feuerfesten Filter im Deckel ausgerüstet. Halten Sie den Deckel deshalb, wann immer es möglich ist, während des Betriebes geschlossen. Aus der Filteröffnung und unter dem Deckelrand können während des Betriebs heiße Dämpfe entweichen. Achten Sie darauf, sich nicht zu verbrühen. Halten Sie immer ausreichend Abstand von dem Gerät.

Die Unterlage muss ausreichend groß, fest, stabil, trocken, eben, sauber und beständig gegen Hitze, Feuchtigkeit und Fett sein. Niemals das Gerät auf geneigten Oberflächen betreiben, um Verletzungen und Schäden durch auslaufendes heißes Öl zu vermeiden. Legen Sie keine Tücher oder Servietten über oder unter das Gerät, um eine Gefährdung durch Feuer, Überhitzung oder elektrischen Schlag zu vermeiden. Die Luftschlitze im Boden und an den Seiten des Gerätegehäuses sowie die Bedienungselemente (siehe: ›Ihre Vita-Spin-Fritteuse kennen lernen‹) müssen stets frei zugänglich bleiben.

Das Gerät könnte während des Zentrifugierens über die Arbeitsfläche wandern. Achten Sie darauf, auf jeder Seite ausreichend Abstand (mindestens 30 cm) zur Kante der Arbeitsfläche sowie zu anderen Gegenständen zu halten. Lassen Sie mindestens 1 m über dem Gerät frei. Vergewissern Sie sich immer vor dem Betrieb, dass die Bauteile des Gerätes unbeschädigt und völlig trocken sind (siehe: ›Allgemeine Hinweise zur Sicherheit‹). Niemals beschädigte oder ungeeignete Bauteile mit dem Gerät verwenden, um Verletzungen und Sachschäden zu vermeiden.

Achten Sie unbedingt darauf, dass der Füllstand im Ölbehälter während des gesamten Betriebes zwischen der MIN und MAX Füllmarke liegt (ca. 2,3 Liter): Wenn Sie zu wenig Öl einfüllen, könnte das Gerät überhitzen. Füllen Sie zu viel Öl ein, könnte das Öl beim Eintauchen frischer, feuchter Lebensmittel überschäumen. Außerdem kann die Zentrifuge nicht richtig arbeiten und beschädigt werden, wenn das Frittiersieb auch in der oberen Position noch im Öl steht.

Um Spritzer weitgehend zu vermeiden, stellen Sie das Frittiersieb in die obere Position, wenn Sie die Lebensmittel dazu geben. Schließen Sie dann den Deckel und **senken Sie das Frittiersieb langsam ab, um ein Überschäumen zu vermeiden**. Wenn Öl übergelaufen ist, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, lassen Sie das Gerät abkühlen und reinigen Sie das Gerät, um eine Gefährdung durch Feuer und Elektrizität zu vermeiden.

Versuchen Sie niemals, den Deckel mit Gewalt zu öffnen oder das Frittiersieb mit Gewalt herauszuziehen. Deckel und Frittiersieb werden zum Betrieb verriegelt und können nur durch Drücken der Öffnungs- bzw. Entriegelungstaste freigegeben werden.

Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für essbare Lebensmittel.

Das Gerät vorbereiten

1. Drücken Sie die Öffnungstaste auf der rechten oberen Seite des Gerätegehäuses und öffnen Sie den Deckel.

2. Halten Sie das Frittiersieb am Henkel und drücken Sie die Entriegelungstaste während Sie das Frittiersieb gerade nach oben ganz aus dem Gerät heraus heben.

3. Vergewissern Sie sich, dass Ölbehälter, Deckel, Heizstäbe und Frittiersieb richtig installiert und völlig trocken sind (siehe: ´Das Gerät zusammensetzen`).

ACHTUNG: Ölbehälter, Deckel, Heizstäbe und Frittiersieb müssen vor dem Befüllen ganz trocken sein. Durch Feuchtigkeit im Ölbehälter könnte das heiße Öl sonst beim Öffnen des Deckels plötzlich heftig schäumen und spritzen. Achten Sie beim Befüllen des Ölbehälters unbedingt darauf, dass der Füllstand zwischen den Füllmarken MIN und MAX liegen muss, wenn Sie das Gerät einschalten. Zu wenig Öl würde zur Überhitzung führen; zu viel Öl könnte überschäumen und Verletzungen und Sachschäden verursachen. Außerdem könnte der Zentrifugier-Vorgang dadurch behindert werden.

4. Füllen Sie ein geeignetes Frittieröl ein (Beispiel: Maisöl, Erdnussöl, Rapsöl) ein. **Der Füllstand muss zwischen den Füllmarken MAX und MIN im Ölbehälter liegen.** Sie brauchen etwa 2,3 Liter.

5. Setzen Sie die Tropfschale in der Öffnung an der Rückseite des Gerätes ein.

Tipp: Die Tropfschale verhindert, dass heißes Öl und Kondenswasser beim Öffnen des Deckels hinter dem Gerät herunter laufen.

6. Schließen Sie den Deckel.

Frittieren

1. Bereiten Sie die Lebensmittel zum Frittieren vor. Schneiden Sie die Stücke passend für das Frittiersieb der Fritteuse. Tupfen Sie die Lebensmittel möglichst trocken. Entfernen Sie loses Eis von gefrorenen Lebensmitteln (siehe auch: ›Tipps für beste Ergebnisse‹).

2. Vergewissern Sie sich, dass der SPIN-Timer der Zentrifuge auf 0 steht. Drehen Sie den Temperatur-Wählschalter auf MIN.

Tipp: Sie sollten den SPIN-Timer und den Kochzeit-Timer nur im Notfall selbst zurückdrehen. Es ist besser, wenn Sie einfach warten, bis die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Die Uhren laufen auch weiter, wenn das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist.

3. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose (siehe: ›Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität‹). Die rote Netz-Kontrollleuchte und die grüne Temperatur-Kontrollleuchte leuchten auf.

4. Drehen Sie den Temperatur-Wählschalter auf die gewünschte Temperatur (siehe: ›Tipps für beste Ergebnisse‹). Das Gerät beginnt zu heizen. Die eingestellte Temperatur ist erreicht, sobald die grüne Temperatur-Kontrollleuchte verlischt. Dann können Sie die vorbereiteten Lebensmittel einlegen.

Tipp: Sie können die Temperatureinstellung während des Betriebes beliebig ändern. Das Gerät regelt immer die am Temperatur-Wählschalter gewählte Temperatur ein.

WARNUNG: Die Außenseite des Gerätes und besonders der Deckel werden sehr heiß. An der Filteröffnung und unter dem Rand des Deckels können auch bei geschlossenem Deckel

Dampf austreten. Achten Sie darauf, sich nicht an Dampf und Kondenswasser zu verbrühen. Berühren Sie das Gerät und besonders den Deckel nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Bedienungselementen. Niemals während des Betriebs oder kurz danach Hände und Gesicht über das Gerät halten. Rechnen Sie besonders damit, dass viel heißer Dampf unter dem Deckel austritt, wenn Sie den Deckel während des Betriebes öffnen.

5. Vergewissern Sie sich, dass die vorbereiteten Lebensmittel möglichst trocken sind und nicht tropfen. Verteilen Sie die Lebensmittelstücke dann möglichst gleichmäßig im Frittiersieb.

WARNUNG: Wenn Sie Lebensmittel frittieren, die für die Verwendung des Frittiersiebes nicht geeignet sind (Beispiel: feuchter Teig), dann müssen Sie die Lebensmittel bei geöffnetem Deckel ohne das Frittiersieb direkt in das Öl geben. Verwenden Sie am besten eine Schöpfkelle, um die Lebensmittel langsam in das Öl zu tauchen. Achten Sie unbedingt darauf, dass das Öl heftig schäumen und spritzen kann und große Mengen Dampf entweichen können, wenn Sie die Lebensmittel in das Öl geben. Halten Sie ausreichend Abstand zum Gerät; schützen Sie ihre Hände z. B. mit Topfhandschuhen.

6. Drücken Sie die Öffnungstaste an der Seite des Gerätegehäuses und fassen Sie den Deckel an den Griffen, um ihn zu öffnen.

7. Setzen Sie das Frittiersieb ein. Der Schaft im Ölbehälter muss dabei in die mittlere Öffnung im Frittiersieb gleiten. Lassen Sie das Frittiersieb in der oberen Position stehen: der Rand des Frittiersiebes liegt dann auf gleicher Höhe wie der Rand des Ölbehälters. Vergewissern Sie sich, dass das Frittiersieb in dieser Position eingerastet ist.

8. Schließen Sie den Deckel.

WARNUNG: Wenn Sie das Frittiersieb mit Lebensmitteln in das heiße Öl absenken, dann kann das Öl heftig spritzen und schäumen und große Mengen heißer Dampf können austreten. Halten Sie während des Betriebs niemals Ihre Hände oder Ihr Gesicht über das Gerät. Schließen Sie immer zuerst den Deckel, bevor Sie das Frittiersieb absenken. Rechnen Sie unbedingt damit, dass auch bei richtig geschlossenem Deckel große Mengen Dampf durch die Filteröffnung und an den Rändern des Deckels entweichen können.

9. Fassen Sie den Henkel des Frittiersiebes, und halten Sie die Entriegelungstaste gedrückt, während Sie das Frittiersieb **LANGSAM** in das Öl absenken. Beobachten Sie dabei das Öl durch das Sichtfenster, **ohne Ihr Gesicht über den Deckel zu halten**. Wenn die Lebensmittel sehr feucht sind, dann schäumt das Öl entsprechend stark und große Mengen Dampf entweichen durch die Filteröffnung und können unter dem Rand des Deckels austreten. Halten Sie ausreichend Abstand zum Gerät. Achten Sie darauf, dass das Öl nicht überschäumt.

Tipp: Wenn die Öltemperatur unter die eingestellte Temperatur sinkt, dann schaltet sich die Heizung automatisch wieder ein und die grüne Temperatur-Kontrollleuchte leuchtet auf. Dies wird vor allem dann passieren, wenn Sie frische Lebensmittel in das Öl absenken und zeigt lediglich, dass die Temperaturregelung richtig arbeitet.

10. Stellen Sie den Kochzeit-Timer auf die gewünschte Garzeit (in Minuten). Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, erklingt eine Signalglocke.

WARNUNG: Niemals im Frittiersieb oder Ölbehälter schneiden! Beim Zerteilen der Lebensmittel könnte Saft austreten und heftig spritzen, wenn der Saft in das heiße Öl tropft und dadurch zu Verletzungen und Schäden führen. Außerdem werden Ölbehälter und Frittiersieb durch Schnitte beschädigt.

11. Sie können die Beschaffenheit Ihrer Lebensmittel während der Garzeit jederzeit prüfen: Heben Sie dazu das Frittiersieb mit gedrückter Entriegelungstaste in die obere Position. Da-

nach öffnen Sie vorsichtig den Deckel. Achten Sie dabei darauf, sich nicht am austretenden Dampf zu verbrühen. Verwenden Sie am besten eine Grillzange, um ein Stück der Lebensmittel herauszunehmen und zu prüfen.

Schließen Sie danach wieder den Deckel und senken Sie das Frittiersieb wieder in das Öl ab, wenn die Lebensmittel noch nicht die gewünschte Beschaffenheit erreicht haben.

12. Wenn die Lebensmittel gar sind, dann heben Sie das Frittiersieb in die obere Position an.

13. Sie können mit der Zentrifuge des Gerätes jetzt das überschüssige Öl aus den Lebensmitteln entfernen. Wählen Sie am Geschwindigkeits-Schalter die gewünschte Geschwindigkeit (siehe: ›Tipps für beste Ergebnisse‹). LOW = langsam, für empfindliche, zarte Lebensmittel (Beispiel: Fisch, paniertes Fleisch) oder schwere Stücke. Im Zweifelsfall versuchen Sie zuerst diese Einstellung. HIGH = schnell, für feste Zutaten (siehe auch: ›Tipps für beste Ergebnisse‹).

ACHTUNG: Zum Betrieb der Zentrifuge muss der Deckel unbedingt geschlossen bleiben und das Frittiersieb muss in der oberen Position stehen. So werden Spritzer durch Öl vermieden. Rechnen Sie bitte damit, dass das Gerät während des Zentrifugierens heftig vibrieren könnte und sich dadurch auf der Arbeitsfläche bewegt. Beaufsichtigen Sie den Zentrifugier-Vorgang daher besonders aufmerksam, damit das Gerät nicht von der Arbeitsfläche herunter fällt.

Tipp: Wenn Sie ohne Frittiersieb arbeiten, dann können Sie die Zentrifuge nicht verwenden.

14. Vergewissern Sie sich, dass Sie den Deckel richtig geschlossen haben. Drehen Sie dann den SPIN-Zeitschalter auf die gewünschte Zentrifugierzeit (Empfehlung: ½ bis 1 Minute).
Die Zentrifuge beginnt sofort zu arbeiten und dreht das Frittiersieb, bis die eingestellte Zeit abgelaufen ist. So wird überschüssiges Öl herausgeschleudert.

Tipp: Sie müssen die Lebensmittel nicht erst abtropfen lassen. Diese Aufgabe übernimmt die Zentrifuge.

WARNUNG: Der Deckel wird während des Betriebs sehr heiß. Fassen Sie den Deckel nur an den dafür vorgesehenen Griffen an. Außerdem können beim Öffnen des Deckels große Mengen heißen Dampfes austreten. Achten Sie darauf, sich nicht zu verbrühen. Halten Sie ausreichend Abstand zum Gerät.

15. Sobald die Zentrifugierzeit abgelaufen ist und die Zentrifuge vollständig zum Stillstand gekommen ist, öffnen Sie vorsichtig den Deckel, um sich nicht am austretenden Dampf zu verbrühen.

WARNUNG: Das Frittiersieb ist nach dem Frittieren sehr heiß. Berühren Sie das Frittiersieb nur am Henkel. Achten Sie darauf, dass heißes Öl von dem Frittiersieb tropfen könnte. Stellen Sie das heiße Frittiersieb niemals auf geneigte Oberflächen, auf denen es umkippen oder von denen es herunter fallen könnte. Stellen Sie das Frittiersieb auch niemals auf Oberflächen, die empfindlich gegenüber Hitze, Nässe oder Fett sind. Stellen Sie das Frittiersieb am besten auf einem Teller ab.

16. Nehmen Sie die fertigen Lebensmittel heraus. Größere Stücke können Sie mit einer Grillzange aus dem Frittiersieb nehmen. Kleine Stücke (Beispiel: Pommes frites) schütten Sie am besten über einer großen Schüssel aus. Danach können Sie das Frittiersieb erneut füllen und eine weitere Portion Ihrer Lebensmittel garen.

Nach der Verarbeitung

1. Wenn Sie mit der Zubereitung Ihrer Lebensmittel fertig sind: schließen Sie den Deckel, drehen den Termperatur-Wählschalter auf MIN und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose.

2. Warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist (mindestens 3 Stunden).

3. Leeren Sie den Ölbehälter aus und reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung (siehe: ›Pflege und Reinigung‹).

WICHTIG: Lassen Sie keine Lebensmittel auf dem Gerät oder seinen Bauteilen antrocknen. Bewahren Sie auch das Öl nicht in dem Gerät auf, sondern gießen Sie es in einen geeigneten, gut schließenden Behälter. Entsorgen Sie verbrauchtes Öl in einem geschlossenen Gefäß im Hausmüll. Niemals das Öl in den Ausguss gießen. (siehe: ´Pflege und Reinigung`)

HILFE BEI PROBLEMEN

Sollten während der Arbeit Probleme auftreten, dann finden Sie hier Lösungen. Weitere Hinweise zur Verarbeitung Ihrer Lebensmittel finden Sie auch unter: ´Tipps für beste Ergebnisse`.

Problem	Ursache	Die Lösung des Problems
Der Ölbehälter lässt sich nicht richtig einsetzen.	Sie halten den Ölbehälter falsch herum.	• Der Ölbehälter lässt sich nur in einer Orientierung einsetzen. Die MIN/MAX Füllmarken müssen nach hinten weisen. Drehen Sie den Ölbehälter etwas hin und her.
	Der Riegel des Ölbehälters ist geschlossen.	• Schieben Sie den Riegel des Ölbehälters nach rechts zur Außenseite des Gerätes.
	Die Kupplung der Zentrifuge steht ungünstig.	Drehen Sie den Ölbehälter etwas hin und her, bis er über die Kupplung gleitet.
Die Steuereinheit lässt sich nicht richtig einsetzen.	Die Steuereinheit ist verkantet.	• Heben Sie die Steuereinheit etwas an und versuchen Sie es erneut.
Sie können den Deckel nicht schließen.	Der Riegel des Ölbehälters ist nicht geschlossen.	• Schieben Sie den Riegel des Ölbehälters in Richtung Ölbehälter.
	Die Scharniere des Deckels sind nicht richtig eingerastet.	• Vergewissern Sie sich, dass Sie beide Scharniere richtig in die Scharnieröffnung im Gerätegehäuse eingelegt haben. Drücken Sie die Scharniere nach unten, bis sie einrasten.
Die Zentrifuge arbeitet nicht.	Die Zentrifuge arbeitet nur bei geschlossenem Deckel.	• Schließen Sie den Deckel.
	Das Frittiersieb muss in der oberen Position stehen.	• Stellen Sie das Frittiersieb in die obere Position.
Das Frittiersieb bleibt nicht in der oberen Position stehen.	Das Frittiersieb ist nicht richtig eingesetzt.	• Nehmen Sie das Frittiersieb aus dem Gerät heraus und setzen Sie es neu ein. Der schwarze Henkel muss dabei in die Führung in der Mitte der Steuereinheit eingelegt werden.

PFLEGE UND REINIGUNG

WARNUNG: Achten Sie stets darauf, dass das Gerät und alle seine Bauteile und Zubehöre **für kleine Kinder unzugänglich** sind. Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (Temperatur-Wählschalter auf MIN, grüne Kontrollleuchte leuchtet), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Öl abgekühlt ist (mindestens 3 Stunden), bevor Sie das Gerät reinigen. Das Öl kann auch lange Zeit nach dem Betrieb noch sehr heiß sein. Vergewissern Sie sich immer, dass das Öl abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät zerlegen, bewegen und/oder reinigen. **Versuchen Sie niemals das Gerät zu bewegen, solange das Öl im Ölbehälter noch heiß ist!** Heißes Öl könnte auslaufen und zu schweren Verletzungen und Sachschäden führen.

Denken Sie daran, dass die Bauteile des Gerätes fettig sind und Öl herunter tropfen könnte, wenn Sie das Gerät zerlegen. Halten Sie empfindliche Gegenstände fern und stellen Sie die Bauteile des Gerätes nicht auf fett- und feuchtigkeits-empfindlichen Oberflächen ab. Stellen Sie zum Beispiel einen großen Teller oder eine Schüssel bereit.

Das Gerät zerlegen

1. Schalten Sie das Gerät aus (Temperatur-Wählschalter auf MIN), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät mindestens 3 Stunden abkühlen. Das Öl im Ölbehälter darf nicht mehr heiß sein.

2. Drücken Sie auf die Öffnungstaste und öffnen Sie den Deckel.

3. Sie können den Deckel leichter reinigen, wenn Sie ihn vom Gerät abnehmen. Drücken Sie dazu die kleinen schwarzen Erhebungen an beiden Außenseiten der Scharniere in Richtung Scharnier (siehe Abb. A). Dadurch lässt sich der Deckel mit dem Scharnier nach oben herausziehen.

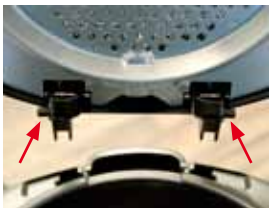


Abbildung A

WICHTIG: Der metallene Filtereinsatz im Deckel kann leicht verbogen und beschädigt werden. Achten Sie unbedingt darauf, den Filtereinsatz nicht flach zu drücken und nicht zu knicken. Behandeln Sie den Filtereinsatz mit besonderer Vorsicht! Niemals den Filtereinsatz mit Tüchern oder Bürsten reinigen.

Abbildung B

4. Wenn Sie den Deckel per Hand reinigen wollen, dann nehmen Sie die Filterabdeckung ab (siehe Abb. B) und nehmen Sie den Filtereinsatz vorsichtig heraus. Zur Reinigung in der Spülmaschine können Sie den Filtereinsatz im Deckel lassen.
Sie reinigen den Filtereinsatz am besten, indem Sie ihn in eine flache Schüssel mit heißem Spülwasser einlegen und etwas schwenken. Gießen Sie dann das Wasser ab und spülen Sie mit klarem Wasser nach. Legen Sie den Filtereinsatz zum Trocknen auf ein sauberes Küchentuch. Lassen Sie den Filtereinsatz an der Luft trocknen.

Tipp: Wenn der Filtereinsatz beschädigt oder durch Öldämpfe stark verschmutzt ist, dann wechseln Sie ihn aus.

WARNUNG: Niemals einen Fettfilter für Dunstabzugshauben oder andere Filter für das Gerät verwenden. Ungeeignete Filter können während des Betriebs Feuer fangen und zu schweren Verletzungen und Sachschäden führen! Verwenden Sie ausschließlich die für das Gerät vorgesehenen Filtereinsätze. Ersatzfilter erhalten Sie von Ihrem Händler.

Drücken Sie die Entriegelungstaste des Frittiersiebes und heben Sie das Frittiersieb am Henkel nach oben heraus.

5. Nehmen Sie die Steuereinheit heraus (siehe Abb. C).
Ziehen Sie die Steuereinheit dazu am Hebel nach oben heraus. Der Hebel lässt sich ein Stück anheben, damit Sie ihn leichter zu fassen bekommen.

Abbildung C

WICHTIG: Achten Sie beim Ausbau des Ölbehälters darauf, das Öl nicht zu verschütten.

6. Nehmen Sie den Ölbehälter vorsichtig heraus, um das Öl nicht zu verschütten.
Schieben Sie dazu den Riegel des Ölbehälters nach rechts. Drehen Sie den Ölbehälter dann gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag und heben Sie ihn vorsichtig heraus.
Gießen Sie das Öl in einen geeigneten Behälter um.

7. Nehmen Sie die Tropfschale an der Rückseite des Gerätes heraus.

8. Altes Frittieröl können Sie in einem geschlossenen Behälter im Hausmüll entsorgen. Gießen Sie das Öl **NICHT** in den Ausguss!

Das Gerät reinigen

ACHTUNG: Niemals Scheuermittel, Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) oder aggressive Chemikalien (Beispiel: Bleiche) zur Reinigung des Gerätes oder der Bauteile verwenden, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. Verwenden Sie zur Reinigung keine scharfkantigen oder harten Gegenstände. Niemals Flüssigkeiten über oder in das Gerätegehäuse, die Steuereinheit oder das Netzkabel gießen oder das Gerätegehäuse, die Steuereinheit oder das Netzkabel in Flüssigkeiten stellen oder tauchen. **Niemals das Gerätegehäuse, die Steuereinheit oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.** Niemals Gewalt anwenden!

1. Wischen Sie die Reste des Öls im Ölbehälter am besten zunächst mit einem Papiertuch oder Ähnlichem aus.

2. Reinigen Sie Frittiersieb, Ölbehälter, Deckel, Filterabdeckung und Tropfschale in warmem Spülwasser. Sie können diese Teile auch in der Spülmaschine reinigen. Verwenden Sie dazu den oberen Korb, soweit das möglich ist.

ACHTUNG: Niemals die Steuereinheit in Flüssigkeiten eintauchen. Reinigen Sie die Heizstäbe und die daran angebrachten Drähte der Temperatursensoren mit Vorsicht, um diese Bauteile nicht zu beschädigen. Niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerätegehäuse oder auf die Steuereinheit oder das Netzkabel laufen lassen.

3. Reinigen Sie die Steuereinheit und Heizstäbe vorsichtig mit einem Tuch oder einer **WEICHEN** Bürste, leicht angefeuchtet mit warmer Spülmittellösung. Wischen Sie mit klarem Leitungswasser nach. Achten Sie dabei darauf, kein Wasser auf dem schwarzen Gehäuse der Steuereinheit zu verschütten.

4. Reinigen Sie die Außen- und Innenseiten des Gerätegehäuses mit einem sauberen Tuch. Feuchten Sie das Tuch dazu nur leicht mit etwas warmer Spülmittellösung an, damit es nicht tropft. Wischen Sie in derselben Weise mit klarem Wasser nach.

WARNUNG: Achten Sie darauf, dass das Gerät und alle Bauteile stets **für kleine Kinder unzugänglich** sind.

5. Trocknen Sie alle Bauteile des Gerätes sorgfältig ab und lassen Sie die Bauteile danach noch etwa 1 Stunde an der Luft trocknen. Achten Sie dabei darauf, dass das Gerät und alle Bauteile für kleine Kinder unerreichbar sind.

6. Setzen Sie das Gerät nach der Reinigung wieder zusammen, wie im Folgenden beschrieben. Vergewissern Sie sich, dass der Ölbehälter und der Deckel völlig trocken sind, bevor Sie das Gerät wieder zusammensetzen.

Das Gerät zusammensetzen

Sie sollten das Gerät nach der Reinigung wieder zusammensetzen. So vermeiden Sie, dass die Bauteile beschädigt werden und/oder verloren gehen. Lassen Sie die Bauteile des Geräts immer vollständig trocknen, bevor Sie das Gerät wieder zusammensetzen.

Abbildung D

1. Vergewissern Sie sich, dass der Riegel des Ölbehälters geöffnet ist (nach außen geschoben, siehe Abb. D).

2. Setzen Sie den Ölbehälter im Ofenraum ein. Die MIN/MAX-Markierung muss dabei zum Scharnier des Deckels zeigen. Drehen Sie den Ölbehälter vorsichtig hin und her, bis er **ohne Gewaltanwendung** ganz nach unten gleitet. Drehen Sie den Ölbehälter dann im Uhrzeigersinn bis er merklich einrastet (bis zum Anschlag). Schieben Sie den Riegel des Ölbehälters nach innen, um den Ölbehälter in dieser Position zu sichern.

Abbildung E

Tipp: Sie können den Deckel nicht schließen, so lange der Riegel des Ölbehälters nicht geschlossen ist.

3. Setzen Sie die Steuereinheit ein (siehe Abb. E). Die Heizstäbe müssen dabei in den Ölbehälter eingelegt werden. Der Steckverbinder an der Unterseite der Steuereinheit muss über den elektrischen Anschluss am Gerätegehäuse gleiten. Drücken Sie die Steuereinheit vorsichtig nach unten, bis das schwarze Gehäuse der Steuereinheit nicht mehr über das Gerätegehäuse heraus steht.

Abbildung F

4. Setzen Sie das Frittiersieb ein (siehe Abb. F). Die Öffnung in der Mitte des Frittiersiebes muss über den Schaft im Ölbehälter gleiten und der schwarze Henkel muss in die Führung in der Mitte der Steuereinheit eingelegt werden.

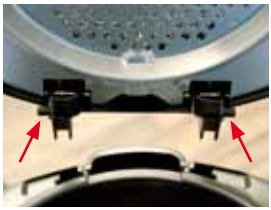


Abbildung G

Tipp: Das Frittiersieb ist nur dann richtig eingehängt, wenn es in der oberen Position stehen bleibt und nur durch Drücken der Entriegelungstaste abgesenkt werden kann.

5. Drücken Sie die Entriegelungstaste des Frittiersiebes während Sie das Frittiersieb vorsichtig ganz nach unten schieben.

6. Stecken Sie die beiden Scharniere des Deckels in die Öffnungen hinten am oberen Rand des Gerätegehäuses (siehe Abb. G) und drücken Sie die Scharniere auf beiden Seiten nach unten, bis sie hörbar einrasten.

Abbildung H

7. Schließen Sie den Deckel.

8. Legen Sie den Filtereinsatz wieder in die Filteröffnung ein. Schließen Sie danach die Filterabdeckung (siehe Abb. H).

9. Setzen Sie die Tropfschale an der Rückseite des Gerätes ein.

AUFBEWAHRUNG

WARNUNG: Gerätegehäuse, Deckel, Ölbehälter und Heizstäbe werden während des Betriebs sehr heiß. Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen wollen, dann schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (SPIN-Timer auf 0, Temperatur-Wählschalter auf MIN), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
Reinigen Sie das Gerät und alle Bauteile vor der Aufbewahrung, damit keine Lebensmittel auf den Bauteilen des Gerätes antrocknen (siehe: ´Pflege und Reinigung`). Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Stecker in der Steckdose steckt, um eine Gefährdung durch Elektrizität und Feuer zu vermeiden.

Bewahren Sie das Gerät und alle seine Bauteile stets an einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort auf, an dem es gegen übermäßige Belastungen (Herunterfallen, Stöße, Feuchtigkeit, Frost, direktes Sonnenlicht) geschützt und **für kleine Kinder unzugänglich** ist. Stellen Sie das Gerät auf eine saubere, feste Oberfläche, von der es nicht herunterfallen kann. Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf das Gerät oder seine Bauteile.

Behandeln Sie das Netzkabel mit Vorsicht. Niemals das Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten. Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen.

Niemals die Bauteile oder Zubehöre des Gerätes für andere Zwecke verwenden als zur Arbeit mit dem Gerät. Bewahren Sie die Bauteile und Zubehöre des Gerätes am besten immer zusammen mit dem Gerät auf. Setzen Sie das Gerät zur Aufbewahrung am besten immer vollständig zusammen (siehe: ´Pflege und Reinigung`). So sind die Bauteile gegen Beschädigung und Verlust geschützt.

ACHTUNG: Niemals das Gerät am Henkel des Frittiersiebes, am Deckel oder am Netzkabel halten, wenn Sie das Gerät bewegen. Fassen Sie stattdessen immer das Gerätegehäuse an beiden Seiten unten an, um Schäden zu vermeiden.

1. Fassen Sie den Sockel mit beiden Händen an den Seiten unten an und stellen Sie das Gerät auf eine geeignete Oberfläche, von der es nicht herunter fallen kann und **zu der kleine Kinder keinen Zugang haben**.

2. Legen Sie das Netzkabel locker um das Gerätegehäuse herum ohne das Kabel zu knicken, zu quetschen oder zu verknoten.

ENTSORGUNGSHINWEISE

Gerät und Verpackung müssen entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott und Verpackungsmaterial entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht im Hausmüll, nutzen Sie die Sammelstellen der Gemeinde. Fragen Sie ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammelstellen. Wenn elektrische Geräte unkontrolliert entsorgt werden, können während der Verwitterung gefährliche Stoffe ins Grundwasser und damit in die Nahrungskette gelangen, oder die Flora und Fauna auf Jahre vergiftet werden. Wenn Sie das Gerät durch ein neues ersetzen, ist der Verkäufer gesetzlich verpflichtet, das alte mindestens kostenlos zur Entsorgung entgegenzunehmen.

INFORMATION UND SERVICE

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter www.gastroback.de. Wenden Sie sich mit Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an: Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de

GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitgehender Ansprüche und innerhalb der gesetzlichen Frist kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte technische Eingriffe von Dritten, führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs.

Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.

REZEPT

Hähnchen mit Pommes frites 4 Portionen

Zutaten:

1 frisches Hähnchen
Salz
2,3 Liter Rapsöl oder ein anderes, geeignetes Öl für die Friteuse
1 Ei
ca. 3 Esslöffel Weizenmehl
ca. 3 Esslöffel Paniermehl
ca. 1,8 bis 2 kg Kartoffeln

Zubereitung:

1. Das Hähnchen Waschen und sorgfältig trocken tupfen; dann mit einem scharfen Messer in höchstens handteller-große Stücke zerteilen. Die Haut sollte dabei möglichst wenig zerschnitten werden. Die Stücke leicht salzen.

2. Das Ei schaumig schlagen. Dann die Hähnchenstücke erst in Mehl, dann im Ei und am Ende im Paniermehl wälzen.

3. Die Kartoffeln schälen und die Keime entfernen. Mit einem Frittenschneider oder einem großen Küchenmesser in möglichst lange etwa 1 cm breite Streifen schneiden. Die Kartoffelstreifen mit einem sauberen Küchenhandtuch gut abtrocknen.

4. Die Fritteuse mit dem Rapsöl auf eine Temperatur von ca. 175 °C vorheizen.

5. Die panierten Hähnchenstücke in 3 Portionen von ca. 300 bis 400 g jeweils 9 - 11 Minuten frittieren. Danach etwa ½ bis 1 Minute bei Geschwindigkeitsstufe LOW zentrifugieren. Die Hähnchenstücke in einer abgedeckten Schüssel ablegen.

6. Die Kartoffelstreifen in Portionen von etwa 400g bei 195 °C etwa 7 Minuten pro Portion frittieren und ½ bis 1 Minute bei Geschwindigkeitsstufe HIGH zentrifugieren. Danach die fertigen Pommes frites nach Geschmack salzen.

Guten Appetit!

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 · D-21279 Hollenstedt / Germany

Telefon +49 (0)41 65/22 25-0 · Telefax +49 (0)41 65/22 25-29

info@gastroback.de · www.gastroback.de

20130117